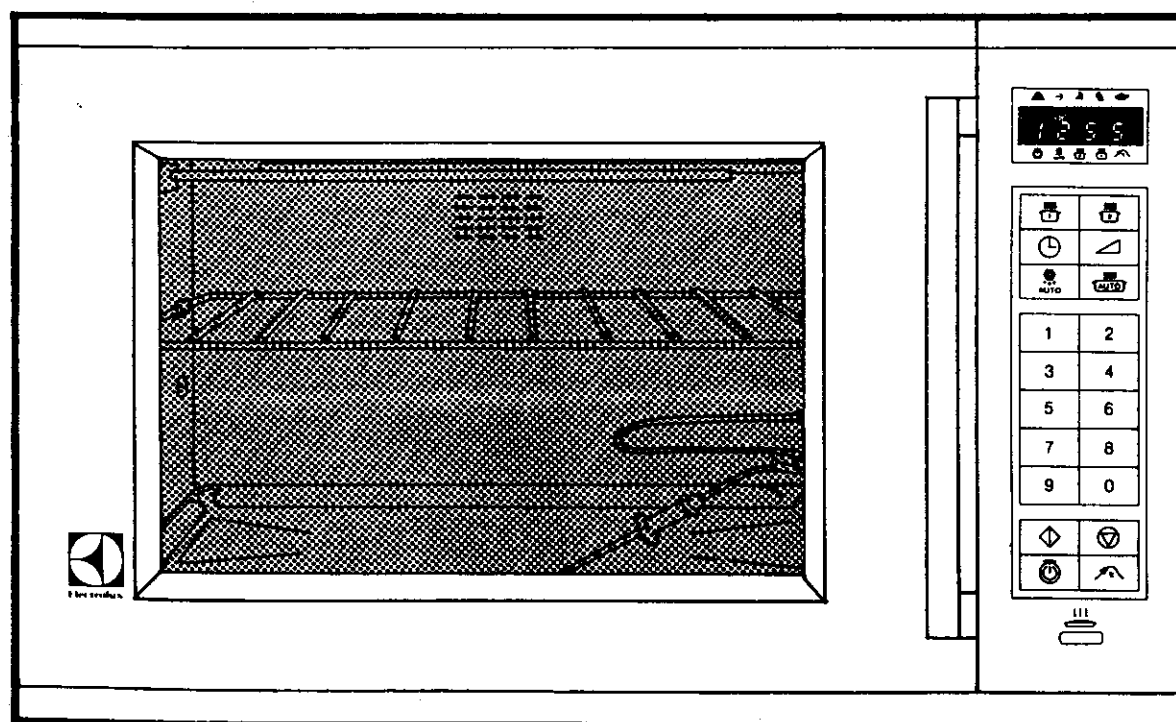


Bruksanvisning

Electrolux
microvågs-
ugn

NF 4890

NF 4895



INSTALLATION

Kontrollera att varan är felfri. Mikrovågsugnen får inte kopplas in elektriskt om det finns skador på lucka, gångjärn eller ytterhölje. Det gäller även skador eller märken som tyder på att mikrovågsugnen utsatts för ovarsam behandling. Kontakta leverantören om ugnen är skadad. Luftintaget finns under ugnen och fötterna får därför ej tas bort. Ugnen skall anslutas till jordat vägguttag med separat gruppsäkring, 10 A trög. Som extra tillbehör finns upphängningskonsoler och i medföljande monteringsanvisning finns mått för ugnens ventilation som bör iakttas vid monteringen.

BEKANTA DIG MED MIKROVÅGSUGNEN

1. Handtag. Luckan kan öppnas under tillagningen. Glöm ej att trycka på start efter att luckan stängts igen.
2. Fönster. Du kan se maten under tillagningen.
3. Stänkskydd av glas. Kan tas bort för rengöring, men måste sitta på plats när ugnen används.
4. Mikrovågsreflektor. För att ge en jämn värme-fördelning.
5. Ventilation av ugnsutrymmet.
6. Element för färgsättning.
7. Flyttbart galler för matlagning i två nivåer.
8. Belysning.
9. Elektronisk termometer, 34–90° C.
10. Uttagbar glasbricka. Brickan ska alltid vara på plats när ugnen används (alt. glastallriken i NF 4895).
11. Säkerhetskontakter. Får ej sättas ur funktion. Mikrovågseffekten upphör direkt om luckan öppnas när ugnen är igång.
12. Till/Från-knapp för färgsättningselement.
13. Kontrollpanel med touchfunktion.

KONTROLLPANELENS FUNKTIONER

Teckenrutan visar tiden när du inte använder ugnen. Vid programmering visas tillagningstid, effektläge och vikt (vid automatisk upptining) allteftersom de ställs in. Under tillagningen fungerar den som tidur och visar dessutom vilken funktion som är igång.

Funktionstangenterna används för val av önskad funktion. Tangenterna är känsliga för fingerberöring och svarar vid tryckning med en signal.



1 Koktid 1



2 Koktid 2



Används vid inställning av rätt tid



Effektväljare för val av önskat effektläge 1–10 (10–100%)



AUTO

Förprogrammerat automatiskt upptiningsprogram



Förprogrammerat snabbval av uppvärmningstiden

Siffertangenterna används för inställning av tillagningstid, effektläge och matens vikt (vid automatisk upptining).



Starttangenten används för att sätta igång ugnen.



Ångertangenten används för att ta bort gjorda inställningar vid felprogrammering eller för att avbryta ett inställt program. All programmering utom klockfunktionen försvinner.



Tidur



Matlagningstermometer



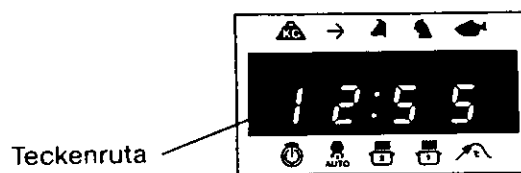
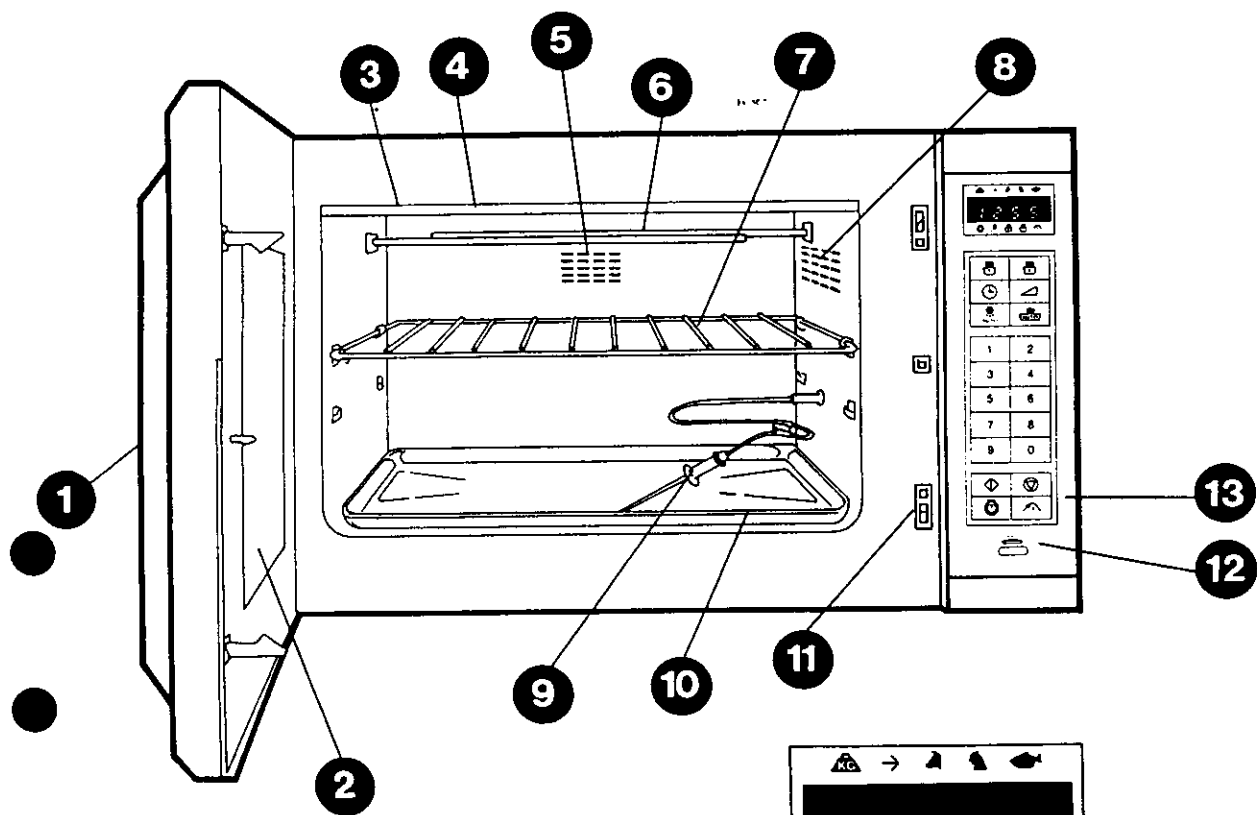
Färgsättningselement

PROGRAMMERING AV UGNEN

Klockan.

När ugnen anslutits till elnätet skall klockan ställas in.

1. Tryck på ⊕-tangenten.

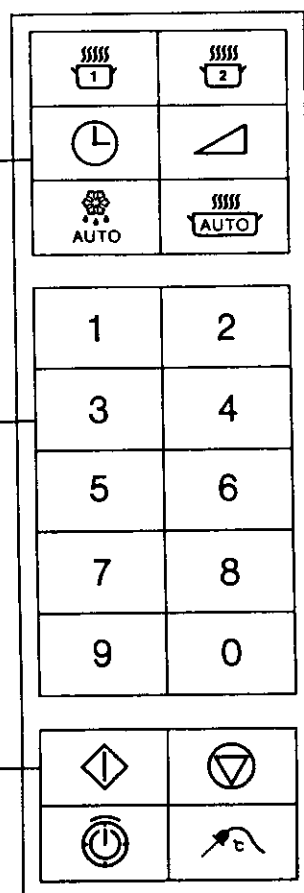


Teckenruta

Funktionstangenter

Sifvertangenter

Start / ångertangent





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Installation	4
Bekanta dig med mikrovågsugnen	4
Kontrollpanelens funktioner	4
Programmering av ugnen	4
Tillagning	5
Upptining	6
Uppvärmning	7
Matlagning i 2 nivåer	7
Roterande tallrik	7
Tidur	8
Termometer	8
Färgsättningsselement	8
Praktiska tips	9
Viktigt att veta	9
Skötsel	10
Säkerhet	10
Byte av ugnslampa	10
Service och reservdelar	10
Garanti	10
Tekniska uppgifter	10

2. Tryck på sifvertangenterna, t.ex. 1, 7, 4, 5 och tiden 17:45 visas i teckenrutan.

3. Tryck på -tangenten.

Programmeringen måste ske i en följd för att registreras. Om du vill veta hur mycket klockan är när ugnen är igång, tryck på -tangenten och tiden visas i tre sekunder.

OBS!

Ugnen får inte köras tom, ställ in ett glas vatten vid all provkörning.

Tillagning med full effekt.

Exempel: Tillagning 1 1/2 min på effektläge 10 (100%)

1. Tryck på sifvertangenterna 1, 3, 0 och 1:30 visas i teckenrutan.
2. Tryck på -tangenten. Indikationsljuset för  blinkar i teckenrutan och samtidigt räknas tillagningstiden ned.

Ugnen tillagar med full effekt (läge 10=100%) när endast en tillagningstid programmeras. -tangenten behöver ej användas. När den inställda tillagningstiden har gått färdigt hörs fyra "pling".

Tillagning med lägre effekt

Exempel: Tillagning 2 min 45 sek på effektläge 5 (50%)

1. Tryck på sifvertangenterna 2, 4, 5.
2. Tryck på -tangenten.
3. Tryck på sifvertangenten 5 och 50. (50%) syns i teckenrutan.
4. Tryck på -tangenten. Indikationsljuset för  blinkar i teckenrutan och tillagningstiden räknas ned.

Ugnen tillagar med 50% effekt under inställd tid. När tillagningstiden gått färdigt hörs fyra "pling" och ordet END syns i teckenrutan.

* Kontroll av effektläge när tillagningen satts igång: Tryck på -tangenten och effektläget visas i teckenrutan under 3 sekunder.

* Ändring av effektläge när tillagningen satts igång: Tryck på -tangenten och därefter önskad effekt med sifvertangenterna 1=10%, 2=20% 9=90%.

Två tryck på -tangenten ger effektläge 10=100%. Vid 100% står det H (HIGH) i teckenrutan.

Tillagning i två steg med olika effekt

Ibland behöver mat tillagas med en effekt en viss tid och därefter med en annan effekt en viss tid. Då används  och -tangenterna för tillagning i två steg.

Exempel: Tillagning i 4 min med full effekt (100%) och därefter i 8 min med 50% effekt.

1. Tryck på -tangenten och indikationsljuset för  blinkar i teckenrutan.
2. Tryck på sifvertangenterna 4, 0, 0 och 4:00 syns i teckenrutan.
3. Tryck på -tangenten och indikationsljuset för  blinkar i teckenrutan.
4. Tryck på sifvertangenterna 8, 0, 0 och 8:00 syns i teckenrutan.
5. Tryck på -tangenten och därefter sifvertangenten 5 och 50 (=50%) syns i teckenrutan.
6. Tryck på -tangenten.

Under steg 1 blinkar indikationsljuset för  och lyser för .

Under steg 2 blinkar indikationsljuset för .

* Kontroll av effektläge för  när tillagningen satts igång: Tryck på -tangenten och effektläget (H) visas under 3 sekunder.

* Ändring av effektläget för  när tillagningen satts igång: Tryck på -tangenten och därefter önskad effekt med sifvertangenterna, 1=10%, 2=20% 9=90%. Två tryck på -tangenten ger effektläge 10=100% (H).

- * Kontroll av tillagningstid för när är igång. Tryck på -tangenten och tiden visas under 3 sek.
- * Kontroll av effektläge för när är igång. Tryck på -tangenten och sedan -tangenten och effektläget visas under 3 sek.
- * Ändring av effektläge för när är igång. Tryck på -tangenten och därefter -tangenten, ändra effekten med sifvertangenterna. Två tryck på -tangenten ger effektläge 10=100% (H).

Automatisk upptining

Vid automatisk upptining ställs upptiningstid och effektläge automatiskt in, efter varans vikt och sort:

Kött		I programmet är också en utjämnings- ningstid på fem minuter inräknad, för att matvarorna skall bli helt upptinade innan tillagningen påbörjas.
Fågel		
Fisk		

Inställning av automatisk upptining:

1. Tryck på -tangenten och indikationsljusen för och val av sort → blinkar i teckenrutan.
2. Tryck på -tangenten och ställ in sort. Indikationsljuset för kött, fågel eller fisk flyttar sig ett steg för varje tryck. Vänta därefter ca 3 sek innan vikten ställs in.
3. Ställ in råvarans vikt genom att trycka på de sifvertangenter som motsvarar matvarans vikt. Vikten måste ställas in i kg med två decimaler.

Exempel: 150 gram = 0.15 (kg)

7,5 hg = 0.75 (kg)

1 1/2 kg = 1.50 (kg)

4. Tryck på -tangenten och upptiningstiden visas i teckenrutan.
- * Kontroll av vikten när upptiningen satts igång. Tryck på -tangenten och vikten visas under 3 sek.

Exempel: Upptining av 600 gram kycklingdelar.

1. Tryck på -tangenten tills indikationsljuset för kött, fågel eller fisk står på fågel.
2. Tryck på sifvertangenterna 6 och 0, vikten 0.60 kg visas i teckenrutan.
3. Tryck på -tangenten och upptiningstiden visas i teckenrutan.

När tiden gått färdigt hörs ett "pling".

Maximum och minimum vikt vid automatisk upptining

	min. vikt	max. vikt
Kött	45 g (0.05 kg)	3.60 kg
Fågel	45 g (0.05 kg)	5.90 kg
Fisk	45 g (0.05 kg)	3.60 kg

Allmänna råd vid automatisk upptining

- * Öppna frystförpackningen före upptining, oförpackade varor skall täckas med smörgåspapper. Tunna och känsliga delar kan täckas med aluminiumfolie.
- * Större fåglar (kalkon) bör vändas efter halva tiden. När upptiningstiden är mer än 100 min visas endast hela minuter i teckenrutan, inget ":"-tecken visas.
- * Fågel och fisk bör placeras en stund under rinnande kallt vatten efter upptiningen.
- * Inuti stora stekar och malt kött kan det finnas iskristaller efter upptiningen, men de är färdiga att tillagas.

Upptining och tillagning i en följd.

Ugnen kan programmeras att automatiskt börja tillagningen efter upptiningen. För att få en jämn upptining är ett uppehåll förprogrammerat innan tillagningen sätter igång.

Inställning av upptining och tillagning i en följd:

1. Tryck på -tangenten och följ anvisningarna för inställning av sort och vikt.

2. Tryck på -tangenter och ställ in tillagningstiden. Effekten kan ändras med -tangenter.
3. Tryck på -tangenter och ställ in tillagningstiden. Effekten kan ändras med -tangenter.
4. Tryck på -tangenter.

Manuell upptining

Ugnen kan programmeras för upptining av andra matvaror än det automatiska för kött, fågel och fisk. Vid upptining bör effektläge 3 (30%) användas, för större bitar bör man efter en tid minska till 20% eller 10%.

Exempel: Upptining i 3 minuter.

1. Tryck på sifvertangenterna 3, 0, 0 för tiden.
2. Tryck på -tangenter och därefter siffran 3 (30%).
3. Tryck på -tangenter.

 blinkar tills tiden gått ut. Låt därefter det som tinats vila lika lång tid efter, för temperaturutjämning.

Vid upptining i två steg med olika effektläge används  och  som vid tillagning.

Automatisk återuppvärmning med full effekt

Återuppvärmningsfunktionen är tidsbesparande, bekväm och idealisk för uppvärmning av små mängder mat eller dryck.

-tangenter är förprogrammerad för sex olika uppvärmningstider. Tryck på tangenter 1–6 gånger eller håll den intryckt tills du valt lämplig uppvärmningstid.

- | | |
|-------------|--------------|
| 1 tryck ger | 10 sek |
| 2 tryck ger | 30 sek |
| 3 tryck ger | 1 min |
| 4 tryck ger | 1 min 30 sek |
| 5 tryck ger | 2 min |
| 6 tryck ger | 3 min |

Exempel: Uppvärmning 1 min och 30 sek med full effekt (100%=H)

1. Tryck på -tangenter 4 gånger eller håll den intryckt tills 1:30 syns i teckenrutan.

2. Tryck på -tangenter.

När tiden gått färdigt hörs ett "pling".

Automatisk återuppvärmning med lägre effekt

Exempel: Uppvärmning 1 min på effektläge 7 (70%)

1. Tryck på -tangenter 3 gånger eller håll den intryckt tills 1:00 syns i teckenrutan.
2. Tryck på -tangenter och därefter sifvertangenter 7 och 70 (=70%) syns i teckenrutan.
3. Tryck på -tangenter.

Matlagning i 2 nivåer

Med gallerhyllan kan du utnyttja din ugn för att laga till flera rätter samtidigt. Du kan planera din matlagning effektivare och hela måltiden kan bli färdig samtidigt.

Exakta koktider är svårt att ange, eftersom det varierar beroende på vikt, volym och typ av maträtt.

För att ha en viss vägledning kan du lägga ihop tillagningstiderna för varje enskild rätt, t.ex.

400 g fisk	6–8 min.
400 g grönsaker	8–10 min.
Summa	14–16 min. Minska tiden med ca 1/4 till 10–12 min.

Det som har längst tillagningstid skall stå på gallerhyllan.

Placera således fisken i botten och grönsakerna på gallerhyllan. Koka på läge 10.

Kontrollera gärna kokningen under tiden och lägg till eller dra ifrån tid om det behövs.

Roterande tallrik (NF 4895)

Den roterande tallriken ger tillsammans med den roterande mikrovågsreflektorn en jämn värmefördelning.

Speciellt vid långa upptinings- eller tillagningstider då man bör vända det som tillagas kan tallriken användas.

OBS! Den roterande tallriken kan inte användas tillsammans med ugnens matlagningstermometer.

Tidur

Tiduret använder du som signalur när du vill ha en signal efter en kortare tid.

Exempel: Tiduret ska ge signal efter 3 minuter.

1. Tryck på -tangenter.
2. Tryck på sifvertangenterna 3, 0, 0.
3. Tryck på -tangenter.

Ugnen räknar ner tiden och en signal hörs efter tidens slut.

Tillagning med termometern

Termometer-  använder du både för att laga och att värma mat eller drycker till en önskad temperatur. Effekten är automatiskt inställd på högsta effekt, läge 10, men kan ändras med effektväljaren.

Temperaturområdet är 34–90°C med 2°-steg. Mellan 60 och 90° håller ugnen inställd temperatur tills ugnen stängs av.

Exempel: Värma en gryta till 75°C på effektläge 6 (60%).

Placera termometern mitt i gryträtten. Anslut den till uttaget i ugnen.

1. Tryck på -tangenter.
2. Tryck på sifvertangenterna 7, 5 (75°).
3. Tryck på -tangenter och därefter sifvertangenten 6 (60%).
4. Tryck på -tangenter.

När temperaturen är uppnådd stannar programmet, men ugnen kommer att fortsätta att hålla rätten vid 75°.

I displayfönstret upptill står det "hold".

Exempel: Tillagning av rostbiff.

Stick in termometern i köttet, så att spetsen ligger mitt i. Anslut den till uttaget.

1. Tryck på -tangenter.
2. Tryck på sifvertangenterna 5, 0 (50°).
3. Tryck på -tangenter och därefter sifvertangenten 7 (70%).
4. Tryck på -tangenter.

VIKTIGT: När du använder termometern för att laga till kött, skall du ställa in temperaturen 8–10° lägre än den sluttemperatur du vill ha på köttet. När ugnen slår ifrån tar du ut köttet, saltar det och sveper in det i aluminiumfolie. Låt det stå ca 15 min innan du skär upp det. Under den tiden stiger temperaturen i köttet till 60° och du har en saftig rosafärgad rostbiff. Om köttet steks för länge blir det torrt och helt genomstekt. För andra typer av kött finns anvisningar i kokboken som medföljer ugnen.

Färgsättningsselement

Färgsättningsselementet använder du för att sätta färg på gratiner, pajer och liknande. Du kan också sätta lite färg på en stek som du gjort i mikrovågsugnen. Färgsättningen görs alltid efter tillagningen.

Ta bort lock eller eventuellt papper som täcker det som ska färgsättas.

Exempel: Färgsättning 8 min.

1. Tryck in -knappen.
2. Tryck på sifvertangenterna 8, 0, 0.
3. Tryck på -tangenter.

OBS! Glöm ej att trycka ut -knappen när färgsättningen är klar.

Färgsätter du en stek, håll av skyn först så att den inte bränns, och låt steken stå för färgsättning under temperaturutjämningsperioden.

Elementet kan inte användas som grill.

Några tider för färgsättning.

Gratiner	6–8 min.
Pajer med marängtäcke	3–5 min.
Stek	10–12 min.

PRAKTISKA TIPS

- Håll ugnen ren – undvik spill och rengör även under glasbrickan och på luckans insida.
- Välj vida, helst runda eller ovala kärl med lock.
- Använd ej kärl av metall eller med metalldekor.
- Täck maten vid tillagningen. Använd glaslock, tallrik eller smörgåspapper.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper.
- Värms maten i frysförpackning tex plastpåsar, bör dessa öppnas. Förpackningar som innehåller metall eller metalldekor bör ej användas. Tag bort metallklips, al-foile o d.
- Matvaror med skal eller skinn prickas med gaffel – tex potatis och korv. Koka inte ägg i ugnen.
- Lägg de största, tjockaste styckena ytterst i kärlet och skär helst maten i jämna bitar.
- Att röra om eller vända på maten är ett bra sätt att få jämnare värmefördelning.
- Större mängd – längre tillagningstid.
- Använd lite eller inget vatten. Vissa rätter behöver dock lite vätska.
- Minska på salt och kryddor eftersom ingen smak försvinner i kokvattnet. Salt absorberar vatten och kan därigenom påverka resultatet.
- Koka inte maten för länge. För lång koktid ger sämre resultat och maten blir lätt torr och seg. Det är bättre att kontrollera och eventuellt koka ytterligare en stund.

– Låt maten stå några minuter så att värmen utjämnas.

– Spara bruksanvisningen och läs den noga.

VIKTIGT ATT VETA VID ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnen är säker, men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud!

Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100 grader utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.

För att motverka detta kan man ha en sked i kärlet. Metallsked kan användas i vätska.

Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa platser kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra platser och vissa typer av keramik kan spricka speciellt om små matmängder värms.

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placera en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.

Vid mycket för lång värmningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.

Kom-i-håg!

- * Ugnen får ej köras tom. Vid försök, ställ in ett glas vatten.
- * Använd alltid ugnen med glasbrickan.

SKÖTSEL

Torka upp spill, överkok och eventuella smulor så snart som möjligt. Använd mjuk fuktig trasa och om så behövs handdiskmedel. Torka även lucka och lucklist. Använd inte starka frätande eller slipande rengöringsmedel.

SÄKERHET

Mikrovågsugnen är typgodkänd av SEMKO (S-märkt) och därmed provad enligt gällande bestämmelser. Ugnen har också godkända säkerhetsströmbrytare och lucktätningar som förhindrar mikrovågsläckage. Det är inte tillåtet att använda mikrovågsugnen med öppen lucka genom att sätta säkerhetsströmbrytarna ur funktion. Använd inte ugnen om den är skadad, speciellt gäller det skador på lucktätningar, gångjärn och säkerhetsströmbrytare. Gör inte ingrepp i mikrovågsugnen. Felaktiga åtgärder kan leda till personskador eller funktionsfel. Justering och reparation måste utföras av serviceman som är utbildad och auktoriserad av AB Elektroservice. Om mikrovågsugnen används kommersiellt i cafeterior, barer och liknande gäller arbetarskyddslagens bestämmelser om skötsel och vård.

BYTE AV UGNSLAMPA

Använd 40 W, päronformad med E 14 sockel. Drag ur ugnens kontakt ur vägguttaget. Tag bort kåpan på ugnens baksida genom att lossa skruven.

SERVICE OCH RESERVDELAR

kan erhållas från din återförsäljare eller AB Elektroservice (Se under Hushållsmaskiner i telefonkatalogens Gula Sidor). Uppge då produktnummer och modellbeteckning som finns på dataskylten på ugnens vänstra sida innanför luckan.

GARANTI

1 års garanti. I Sverige gäller EHL antagna garanti- och serviceåtaganden. Se "EHL köpdokument" som du får hos säljaren.

TEKNISKA UPPGIFTER

Utvändiga mått	Bredd 595 mm Höjd 395 mm Djup 435 mm
Ugnsutrymme	Bredd 395 mm Höjd 270 mm Djup 370 mm
Vikt	28 kg
Volym	40 l
Spänning	220 V, 1-fas, 50 Hz
Säkring	10A, trög
Anslutningseffekt	1300 W
Mikrovågseffekt	650 W
Färgsättnings- element	1000 W

Vi reserverar oss för ändringar.

Modell nr _____

Prod. nr _____

Serie nr _____



Electrolux

H. 530 32 0 52 846